



Bodegas & Viñedos
El Lagar de Isilla

GESTACIÓN

VISTA: De capa media-alta, con un color rojo rubí intenso. Limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática alta donde se definen matices de fruta roja, especiados, balsámicos y monte bajo (romero, tomillo...).

BOCA: Es un vino muy definido y equilibrado, donde los recuerdos a fruta roja madura y la estructura que muestra durante el recorrido en boca le da una personalidad propia. Largo y persistente.



DATOS BÁSICOS

Nombre: El Lagar de Isilla- Gestación

Origen: Denominación de origen Ribera del Duero

Enólogo: Aurelio García.

Producción: 15.000-18.000 Botellas. Botellas numeradas de 750 ml.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 97 % Tempranillo, 3 % Albillo Mayor

Viñedos: Procedente de viñas seleccionadas de 25 años y viñedos viejos de más de 60 años.

Maceración: En frío a 8º C durante 7 días

Fermentación Alcohólica: Durante 10 días a 22ºC

Fermentación Maloláctica: En depósito de acero inoxidable

Permanencia en bodega: ha permanecido en bodega de roble francés de 300,400 y 500 L, durante 7 meses, para posteriormente pasar a Tina de roble francés hasta los 9 meses.

Análisis:

Contenido Alcohólico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 4,9 g/l.

Azúcar residual: < 0,5 g/l.

pH: 3,48.

Filtrado: Ligero.

**Puede contener Precipitados*



INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Corcho: Natural Extra 49x24.

Caja transporte: 6 botellas.

Dimensiones caja: 510 x 350 x 100mm.

Material: Cartón.

Cajas por pallet:

AMERICANO: 7x14 = 98 cajas = 588 botellas.

EUROPEO: 4x16+20 = 84 cajas = 504 botellas.

